

På Svenska nedanför den Engelska texten.

Emmy's Semlor



A *semla* is a traditional Swedish pastry consisting of a cardamom spiced wheat bun filled with almond paste and whipped cream – It may sound basic but it's heaven in a bun! Originally served only on Shrove Tuesday as the last treat before Lent, this tradition has lived on long after the Swedes stopped fasting. Each year in February there's a specific Tuesday when all bakeries are working overtime to fill the media hyped urge for *semlor*. In our family we've eaten *semlor* whenever there's been snow (or just been cold) from right after Christmas to sometime in March. They're best served with hot chocolate after a cold day of outdoor activities.

I usually bake one or two batches and put most of them in the freezer to gently heat up in the oven when it's time to serve. A *semla* needs to be assembled right before serving as they taste awful after a trip to the fridge. So prepare all ingredients and don't assemble until it's time to serve!

For 20 medium sized buns (or 10 bakery sized ones) you need:

300 g cold milk

1 tsp dry yeast (or 16 g fresh yeast)

½ tsp salt
1 tbsp freshly grounded cardamom seeds
100 g granulated sugar
150 g butter (room temperature)
600 g strong flour (protein rich wheat flour)

1 egg for brushing the buns

Almond paste:
150 g whole almonds
375 g warm water
160 g unrefined sugar
A pinch of salt

Assembling:
(50 g almonds, a little bit of finely ground cardamom, vanilla sugar or vanilla bean seeds)
Milk
5 dl (2 cups) whipping cream
1 tbsp vanilla sugar or powdered sugar

Keep in mind that both the buns and the paste will need a day or a night, so start in time!

Instructions:

The buns:

- 1. Weigh the milk in a large bowl and whisk in the yeast. Reset the scale between each ingredient, and add them one by one to the bowl.**
- 2. Knead the dough for 5 minutes in a blender set on lowest speed, or by hand for 10 minutes. Don't add more flour – it will only make your buns dry!**
- 3. Cover the bowl with plastic wrap, and let it rest in room temperature, until the dough has risen to double size (this takes at least 12 hours).**
- 4. Divide the dough into pieces of 55 g (bakery buns are often as big as 110–120 g, but I make mine half this size). Roll each piece into a ball and place on a baking sheet covered baking pan.**
- 5. Cover with a dish towel and plastic wrap or a large plastic bag.**
- 6. Let the buns rise in room temperature until they've doubled in size. If this takes more than 1 ½ hour you could help them by putting them someplace warmer, e.g. on top of the fridge or on top of a heated oven.**
- 7. Heat the oven to 230 C° (445 F°) if you have a convection oven or 255 C° (490 F°) in a regular oven.**
- 8. Brush the buns with whisked egg. Bake in the middle of the oven for 10 minutes (or up to 12 minutes if you've made your buns larger). Leave to cool before assembling.**

The almond paste:

- 1. Roast the almonds in a dry frying pan for a few minutes until they're golden and smell delicious. (You can roast the almonds for the assembling at the same time).**
- 2. Put the almonds in a bowl (not a crackled porcelain one as they will stain the surface! Metal, glass or plastic will do). Add the warm water. Put on a lid and let stand in room temperature overnight.**
- 3. Pour the water into a cup. Pour out the wet almonds into a mixer, add the sugar and salt, and mix for several minutes until the sugar no longer crunches between your teeth when tasting. Add a teaspoon at a time of the almond water to the mix to make the paste moist rather than crumbly. You might also need to use a spatula to scrape down the almonds from the sides of the mixer a few times.**

Assemble the buns:

- 1. You can skip this step but it will add a bit of texture: Roast some almonds in a dry frying pan. Chop them finely.**
- 2. Cut off the top of each bun to form a lid. With a fork scrape out just a little bit of the bun to form a hole for the almond paste.**
- 3. With the fork mix the crumbles from the buns with the almond paste. Add a teaspoon of milk at a time until the texture is moist but not runny. Here you can add cardamom and/or vanilla, but it will no longer classify as a classic *semla* if you do.**
- 4. Still using the fork, add a thick layer (around 2 tbsp) of the almond paste to each bun. (Sprinkle with the chopped almonds).**
- 5. Whip the cream by hand (it will taste more) or with an electric whisk at lowest speed. Whip until it has just started to harden and feels slightly too soft to work with. Fill an icing bag with the cream and add as much cream as you dare to each bun.**
- 6. Put the lids back on to each bun and press very gently. Put vanilla sugar or powdered sugar into a very fine strainer (I use a tea strainer) and dust it over the buns.**
- 7. Prepare your favorite hot drink and get ready to taste a fluffy bit of Swedish history!**

Emmys Semlor



Eftersom du läser detta på Svenska antar jag att du redan vet allt om semlor så jag hoppar direkt till mina egna ord:

I vår familj har vi alltid ätit semlor närhelst det är minusgrader och helst ihop med varm choklad efter en dag ute i snön.

Jag brukar baka dubbel sats och frysa in de flesta för att sen kunna ta fram några stycken åt gången att värma försiktigt i ugnen närhelst andan faller på. En semla måste nämligen serveras helt nygjord och smakar förfärligt efter en vända i kylan. Så förbered alla beståndsdelarna och vänta med att sätta ihop det hela tills det är dags att servera!

Till 20 lagom stora semlor (eller 10 kondis-semlor) behöver du:

300 g kall mjölk

1 tsk torrjäst (eller 16 g färsk jäst)

½ tsk salt

1 msk nymortlade kardemummakärnor

100 g socker

150 g rumstempererat smör

600 g vetemjöl special

1 ägg för att pensla bullarna

Mandelmassa: (Skitpa inte detta! Det är superenkelt och så mycket godare än köpt!)

150 g hela sötmandlar

375 g (3 ¼ dl) varmt vatten

160 g rårorsocker

En nypa salt

Montering:

(50 g mandlar, lite finmald kardemumma, vaniljsocker eller vaniljfrön)

Mjöl

5 dl vispgrädde

1 msk vaniljsocker eller florsocker

Tänk på att både bullarna och mandelmassan tar ett halvt dygn på sig så börja i god tid!

Gör så här:

Bullarna:

1. Väg upp mjölken i en stor bunke och vispa ner jästen. Häll i en ingrediens i taget direkt ner i bunken och nolla vågen mellan varje.
2. Knåda degen i 5 minuter i en degblandare på lägsta hastigheten, eller i 10 minuter för hand. Häll inte i mer mjöl – då blir bara bullarna torra!
3. Täck bunken med plastfilm och låt jäsa i rumstemperatur tills degen vuxit till dubbel storlek (detta tar minst 12 timmar).
4. Dela degen i bitar á 55 g (kondis-semlor är ofta uppåt 110–120 g stora men jag tycker det här räcker). Rulla varje del till en boll och placera på en bakpappersklädd plåt.
5. Täck med en kökshandduk och med plastfilm eller en stor plastpåse.
6. Låt bullarna jäsa i rumstemperatur tills de dubblat sin storlek. Om detta tar mer än 1 ½ timme kan du hjälpa dem lite på traven genom att ställa dem varmare, t.ex. uppe på kylskåpet eller ovanpå en uppvärmd ugn.
7. Värm ugnen till 230 C° om du har en varmluftsugn eller 255 C° för vanlig ugn.
8. Pensla bullarna med uppvispat ägg. Baka i mitten av ugnen i 10 min (uppåt 12 min om du gör större bullar). Låt svalna innan du sätter ihop dem.

Mandelmassan:

1. Rosta mandlarna i en torr stekpanna i några minuter tills de fått färg och doftar ljuvligt (rosta gärna mandlarna för monteringen samtidigt).
2. Lägg mandlarna i en bunke (inte en i krackelerat porslin för mandlarna kommer färga av sig! Metall, glas eller plast är bättre). Häll på det varma vattnet. Sätt på ett lock och låt stå i rumstemperatur över natten.
3. Häll över vattnet i en mugg. Häll de blöta mandlarna i en mixer, tillsätt socker och salt och mixa i flera minuter tills sockret inte längre krasar mellan tänderna när du provsmakar. Häll i en tesked i taget av mandelvattnet tills massan är fuktig snarare än smulig. Du lär också behöva skrapa ner mandlar från kanterna av mixern några gånger.

Montera bullarna:

- 1. Det här steget kan du hoppa över men det skapar en fin textur mot de mjukare ingredienserna. Rosta några mandlar i en torr stekpanna och finhacka dem.**
- 2. Skär av toppen på varje bulle för att skapa ett lock. Skrapa ut lite av bullen med en gaffel för att skapa en grop för mandelmassan.**
- 3. Mosa ihop smulorna från bullarna med mandelmassan med gaffeln. Häll i en liten skvätt mjölk i taget tills konsistensen är fuktig men inte rinnig. Nu kan du addera kardemumma och/eller vanilj men då har du inte längre en helt klassisk semla.**
- 4. Med gaffeln smetar du nu på ett rejält lager (omkring 2 msk) av mandelmassan på varje bulle. (Strö på de hackade mandlarna).**
- 5. Vispa grädden för hand (den kommer smaka mer då) eller med elvisp på lägsta hastigheten. Vispa tills den precis börjat styvna men känns en aning för lös att jobba med. Fyll en spritspåse med grädden och spritsa varje bulle med så mycket grädde du törs.**
- 6. Sätt tillbaka locken och tryck till lite lätt. Häll vaniljsocker eller florsocker i en finmaskig sil (jag använder en te-sil) och pudra det över bullarna.**
- 7. Fixa en kopp av din favorit bland varma drycker och hugg in!**